

6-653

AP 131

48402

JA 9031677

FEB 1984

84-079174/13 Q.P. CORP 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23I-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread	D13 QPPP 18.08.82 *J5 9031-677-A	D(3-E7, 3-H1)	229
C84-034023 Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state. Process comprises filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)			

① 日本国特許庁 (JP)

② 特許出願公開

③ 公開特許公報 (A)

昭59-31677

④ Int. Cl.³

識別記号

庁内整理番号

⑤ 公開 昭和59年(1984)2月20日

A 23 L 1:38

6971-4B

発明の数 2

A 23 G 1:00

6840-4B

審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑥ スプレッド食品とその製造方法

⑦ 特 願 昭57-142101

⑧ 出 願 昭57(1982)8月18日

⑨ 発 明 者 山田常喜

多摩市永山3丁目4番地1-20

⑩ 出 願 人 キュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13

号

⑪ 代 理 人 弁理士 藤野清規

明 細 書

1. 発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ビーナッツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。
- (2) 充填時の粘度が約5万～15万cpsのビーナッツバターと約10万～20万cpsのチョコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、新規なスプレッド食品とその製造方法に関する。

ビーナッツバターとチョコレートスプレッドは、クッキーなどに併置塗布して食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

層を一層に食してみても風味上の異和感は比較的少ない。また、各々の味も楽しめる。そこで、予め一つの容器に両者を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両者を別々の容器から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、通常上部に開口部のある容器の底部に、ビーナッツバター用及びチョコレートスプレッド用の両種の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを導入し、充填開始と共に順次ノズルを容器から引きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビーナッツバターとチョコレートスプレッドは両者のなじみが悪いのでガラス製などの透明な容器に上記のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線に近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビーナッツバターとチョコレートスプレッドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない新規な

スプレッド食品とその製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試験検討していたところ、両者の充満時の状態を各々一定範囲に定めることによりその目的が達せられることを知見しようやくして本発明を完成させたものである。

すなわち、本発明は、ピーナツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量に充満して成るスプレッド食品、並びに、充満時の充満量が約5万〜15万 cps のピーナツバターと約10万〜30万 cps のチョコレートスプレッドとを容器に多量に充満することを特徴とするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてピーナツバターとは、¹⁵ 凝乳粉砕ピーナツ（ピーナツペースト）にシヨートニング、調味料（食塩、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1〜2重多くても4〜5重止りくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な容器にその底部から口部へとピーナツバター及びチョコレートスプレッドとを多量となるように充満していつた場合に、壁が若干ひずみ勝ちな充満始端（一般に容器の底部）及び充満終端（一般に容器の口部）を除いた中央部であつて容器の内壁に接される境界線がその長さ約5cmの範囲において壁と直角の方向から見て凹部または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上に於いての反復性、隣接する境界線との関係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充満に際し境界線の流れを実質的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて内壁の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときは、境界線がほぼ直線に近い一方向のみのゆるいカーブ（概ね凹部または凸部一つ）となり、壁が起伏あるときは、例えばなめらかな縦じま、斜めじま、フセン状じまなどとなる。さらに凹部または凸部が2つ以上

(5)

である。また、チョコレートスプレッドとは、カカオ分（カカオマス粉末、ココアバターまたはココア）を数重（通常2重以上）含むことによりチョコレート色とカカオの風味を示し、甘味料（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好みにより主として脂肪、油脂（一般には硬化油、シヨートニングなどの高融点固体脂）、乳化剤などを添加して水分の比較的に少ない油性食品とする場合と、主として糖化でんぷん、あるいは甘味分に酸味（シラップ）などを使用添加して水分が比較的多い水性食品とする場合とがある。チョコレートスプレッドを油性食品とした場合には、製品の保存中に、チョコレートスプレッド中の水分がピーナツバター層に移行することにより主に勝ちなピーナツバターの着色が抑制される利点がある。本発明のスプレッド食品では、上記のピーナツバターとチョコレートスプレッド（油性及び水性の両方を含む）とを四層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量に充満してある。ここで四層の境界線が不規則な凹凸

(4)

あつて、同じ層上において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線上では反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほぼ直線状）である。

なお図中、1は透明な容器、2はそのキャップ、3及び4は各々その容器に多量に充満してあるチョコレートスプレッドとピーナツバター、5は両層の境界線である。

本発明で用いる容器は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透明性は備わつていた方が容器の外から境界線模様を楽しむことができるので好ましいが、透明性が備わっていないものでも差し支えずこの場合には容器からスプーンその他によりスプレッド食品をすくい取る時などに壁の断面模様などを楽しむことができる。多量とは、量が少くとも2以上あることをいい、

(6)

着数が多くなつてひとつの層巾が狭くなるとして
 候補となる。層の方向は一般的にたて方向また
 は斜め方向であるが水平方向も差し支えない。

以上述べた本発明のスプレッド食品を製造する
 には、充填時の粘度が約5万~15万 cps のビーナ
 ツバターと約10万~30万 cps のチヨコレートス
 プレッドとを各層に多量に充填すればよい。ビーナ
 ツバターの粘度が約5万 cps より低くなつても、
 またチヨコレートスプレッドの粘度が約10万 cps
 より低くなつても、さらにはビーナツバターの粘
 度が約15万 cps を超えても、またチヨコレートス
 プレッドの粘度が約30万 cps を超えても、ビーナ
 ツバターとチヨコレートスプレッドのなじみが悪
 くなるため両層の境界線が不規則な形状を示す
 ようになるからである。両方の粘度の調整は、材
 料の選択・配合の調整もしくは充填時の温度の調
 整によつてはかればよい。一般に充填時の温度を
 下げると粘度は急激に高まり、品質を上げると粘
 度は徐々に低くなる。ビーナツバターとチヨコレ
 ートスプレッドとを各層に多量に充填する時は、

(7)

砂糖に換算して原料中25~45%の範囲内とすると、
 ビーナツバターとチヨコレートスプレッドの味の
 調和もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、及び本発明
 の実施例を説明する。

試験例

ガラス製の円筒状容器（内径約6cm、高さ約8
 cm）に、ビーナツバター用6個、チヨコレートス
 プレッド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズ
 ルを挿入して充填を開始。充填しつつ順次垂直に
 ノズルを引き抜きながらビーナツバター100g、
 チヨコレートスプレッド100g計200gを容器内
 に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレッドの充填時の
 粘度を15万 cps（おで）と一定とし、ビーナツ
 バター充填時の粘度をその粘度を変えることによ
 り種々変えて充填されてできる両層の境界線の
 状況を観察したところ第1表に示すとおりとな
 った。

例えば、ビーナツバター用の吐出孔とチヨコレ
 ートスプレッド用の吐出孔とが各々数個1個以上下
 方に開口している多孔ノズルを各層内部近く迄
 挿入し充填しながら順次容器から引き抜くように
 すればよい。引き抜く方向を垂直に同じとすれば
 層は定つて境界線はたて方向のものとなり、斜め
 と同じとすれば層・境界線は斜めと同じきのものとな
 る。さらに垂直に同じとすると共にノズルに一
 定の正逆回転を与えると、境界線は凹凸形状が反
 復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本発明のスプレッド食品により、外形上
 も見映えのよい、ビーナツバターとチヨコレート
 スプレッドから成る層状の食品を製造しむことがで
 きる。また、本発明のスプレッド食品の製造方法
 によれば、両者の粘度の調整次第により容易に目的
 とする食品を製造することができる。

なお、このスプレッド食品を製造するに際して、
 ビーナツバターの甘味料を砂糖の甘味に換算して
 原料中0.5~5%、粘度を0.5~1.5%の各範囲内
 とし、さらにチヨコレートスプレッドの甘味料を

(8)

第 1 表

(粘度の単位:万 cps)

ビーナツバター の粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	×	×	○	◎	◎	◎	◎	×	×	×	×

(1) また、ビーナツバターの充填時の粘度を10万
 cps（20で）と一定とし、チヨコレートスプレ
 ッド充填時の粘度をその粘度を変えることによ
 り種々変えて充填されてできる両層の境界線の
 状況を観察したところ第2表に示すとおりとな
 った。

第 2 表

チヨコレートスプレ ッドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	×	×	×	○	◎	◎	◎	◎	×	×	×	×

註(1) 表中◎、○、×印は次のことを示す。

◎：各層の上層側及び下層側を除く中央部約
 5cm長において、層は凹凸が殆んどなく
 ほぼ直線状。

○：上記と同じ5cm長において、経度の凹部
 または凸部が1個。

(9)

(10)

×：上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2個以上であつて、同一境界線上における形状の反復性及び隣接する境界線との相似性のいずれも見られない。

(2) ビーナツバター及びチョコレードスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

イ. ビーナツバター

ビーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
脂肪配モノグリセライド	2.1

合 計 100.0(%)

ロ. チョコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム油	34.4
レシテン	0.5

(11.)

チョコレードスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシテン	0.3
煉乳	23.0	食塩	0.2
αデンプン	2.8	清 水	16.4
合 計	100.0(%)		

実施例2

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際しそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石廻り回転を与えたところ、ビーナツバターとチョコレードスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合上記境界線には不規則な凹凸は見られなかった。

実施例3

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際しそのノズルに正逆の回転を与えたところ、ビーナツバターとチョコレードスプレッドの境界線が波状を示す多層のスプレッド食品

(13.)

パニラエッセンス 0.1

合 計 100.0(%)

(3) 充填ノズルは、直径約3cmで、下端外周沿りに103個長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12コをビーナツバター用とチョコレードスプレッド用とが交互等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の図から、ビーナツバターとチョコレードスプレッドとを多層に充填したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充填時の粘度がビーナツバターは約5万~15万cpsであり、チョコレードスプレッドは約10万~20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例1

チョコレードスプレッドの原料配合は下記のものに資し、またその充填時の粘度は15万cpsと一定とし、またビーナツバターの充填時の粘度は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものの層の境界線はほぼ直線状をしていた。

(12.)

が得られた。この波模様は隣接するものが全てほぼ相似形でありリズム感のあるものであつた。

4. 図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にビーナツバターとチョコレードスプレッドとをたての方向に多層に充填したスプレッド食品の正面図をほぼ実寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キャップ、3…チョコレードスプレッド、4…ビーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人 盛 野 清 規



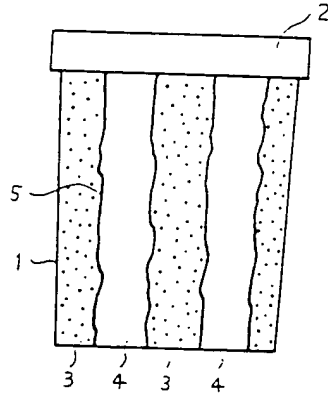
(14.)

4360/90 426/90 JAP. 59-31677

特開昭59-31677 (5)

N

第1図



第2図

